Suma

JohnsonDiversey

Suma San

Dégraissant désinfectant hautement concentré à action rapide

D10.1
Conc.

Description

Suma San D10.1 Conc est un dégraissant désinfectant hautement concentré, qui permet le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces en cuisine en une seule et même opération.

Propriétés principales

Suma San D10.1 Conc est un produit adapté pour une utilisation sur toutes les surfaces généralement rencontrées dans le domaine de la cuisine et notamment le petit matériel. Sa formule, composée notamment d'ammoniums quaternaires et de séquestrants, le rend particulièrement efficace sur un large spectre de micro-organismes, et ce quelle que soit la dureté de l'eau. La formule contient également des tensioactifs spécifiques qui renforcent son efficacité de nettoyage.

Suma San D10.1 Conc doit être dosé avec le distributeur Divermite de JohnsonDiversey.

Avantages

Réduit les déchets, le volume de stockage et permet de réaliser d'importantes économies à l'usage grâce à sa formule hautement concentrée

- Permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération
- Attaque les graisses et les souillures généralement rencontrées en cuisine
- Efficace sur un large spectre de micro-organismes, améliorant le niveau d'hygiène
- Compatible avec toutes les duretés d'eau
- Facile à rincer

Mode d'emploi

Suma San D10.1 Conc est disponible en cartouches plastiques de 1.5 L spécialement conçues pour une utilisation avec le distributeur Divermite.

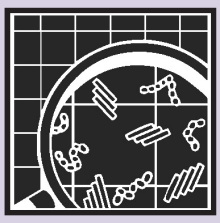
Nettoyage et désinfection par pulvérisation :

1 - Remplir la bouteille avec de l'eau. Insérer la bouteille dans le distributeur Divermite et presser une fois. Visser la tête de pulvérisateur adaptée
2 - Pulvériser le produit sur les surfaces à traiter
3 - Laisser agir de 60 secondes à 15 minutes
4 - Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre

Méthode générale de nettoyage et de désinfection :

1 - Utiliser à une concentration de 5 ml/l, soit 2 doses pour 5L d'eau chaude (inférieure à 50°C) Test additionnel : 2.5 ml/l pour un effet bactéricide à 40°C, en 60 secondes de temps de contact.
2 - Appliquer la solution à l'aide d'une lavette ou d'une brosse
3 - Laisser agir de 60 secondes à 15 minutes
4 - Rincer abondamment avec de l'eau potable les surfaces en contact avec les aliments et laisser sécher à l'air libre

Suma San D10.1 Conc peut être utilisé à plus forte concentration (jusqu'à 15 ml/l maximum) fonction du niveau de salissures présent et des habitudes d'usage.



Données techniques

Aspect :	Liquide limpide violet
pH pur :	11.0
pH solution à 1% :	10.8
Densité relative (20 oC) :	1.05

Les données inscrites ne sont qu'indicatives pour le produit fabriqué et ne peuvent donc être prises pour des spécifications

Recommandations pour la manipulation et le stockage

Stockage dans l'emballage d'origine fermé, protégé des températures extrêmes.
Les recommandations complètes relatives aux précautions de manipulation et d'utilisation du produit sont disponibles séparément sur la Fiche de Données de Sécurité qui peut être consultée et/ou obtenue par le serveur télématique DIESE sur Minitel n° vert : 08.36.05.00.99, sur Internet www.diverseylever.fr ou www.diese-fds.com.

Compatibilité du produit

Suivant nos instructions d'utilisation, Suma San D10.1 Conc est adapté pour une utilisation sur tous les matériels généralement rencontrés en cuisine. Pour plus de renseignements sur la compatibilité chimique vis à vis des matériaux en Inox et Aluminium, se référer au dossier technique désinfectant de ce produit, disponible sur simple demande.

Méthode de test

Pour détecter d'éventuelles traces résiduelles de Suma San D10.1 Conc sur les surfaces traitées, veuillez contacter votre représentant JohnsonDiversey.

Normes microbiologiques

	Conditions de propreté	Conditions de saleté
EN 1276, en 5 minutes à 20°C	0.5%	Bactéricide à 0.5% [1]
EN 1276, en 5 minutes à 10°C		Bactéricide à 0.75% [1]
EN 1650, en 15 minutes à 20°C		Fongicide à 0.25% [2]

	Conditions de saleté
EN 1276, en 1 minute à 20°C	Bactéricide à 0.75% [1]
EN 1276, en 1 minute à 40°C	Bactéricide à 0.25% [1]
EN 1650, en 5 minutes à 20°C	Fongicide à 0.5% [2]

[1] = Spectre 4
[2] = Candida Albicans

Législation

Produit conforme à la législation relative :
- à la biodégradabilité des détergents (décret et arrêtés du 24.12.87)
- aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires (décret du 17.06.98)

Homologation du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche n°2020158 : Bactéricide à 0.5% pour les locaux de préparation et le matériel de transport de la nourriture des animaux domestiques ; pour les locaux de stockage et le matériel de transport (POA/POV) ; pour le matériel de récolte et de stockage (POV).

Conditionnements

Code article	Conditionnement
7512058	4x1.5L

JohnsonDiversey (F)
9-11, avenue du Val-de-Fontenay
94 133 Fontenay-sous-Bois
Tél. : 01 45 14 76 76
www.johnsondiverseyr.fr

F.P. IMPRESSION 01/04 - 21230